

تیل کے لڈو

(۱) تیل - 200 گرام

(۲) گڑ - 100 گرام

(۳) گھی - دو ٹیبل اسپون

☆ تیل کو ہلکا گلابی ہونے تک بھون لیں۔ گڑ کو توڑ کر ہلکا گھی ڈال کر پگلا لیں۔ تیل کو اور گڑ کو ٹھنڈا کر کے پیس لیجئے۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد لڈو بنا لیں۔ بہت مزیدار صحت کے نقطے نظر سے مفید ہوتے ہیں۔ موسم سرما میں خاص طور پر بنائے جاتے ہیں۔



مونگ پھلی کے لڈو

(۱) مونگ پھلی - 200 گرام

(۲) کھوپرا - 100 گرام

(۳) گڑ - 100 گرام

☆ مونگ پھلی اور کھوپرے کو ہلکا بھون کر پیس لیں۔ گڑ کو بھی پگھلا لیں۔ اب دونوں کو ملا کر لڈو بنا لیں، بہت مزیدار لڈو بنیں گے۔

